



Dreierlei von der Karotte

[Mengenangaben für 4 Personen]



Kartoffeln

Kartoffeln (Drillinge) mit Schale waschen und bissfest abkochen. Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne mit 40 g Butter/Margarine und 30 ml Öl anrösten. Mit Kräutern je nach Belieben verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Karotten (orange)

Karotten schälen und ein wenig Grün stehen lassen. Alle Wurzeln im Karottensaft blanchieren, die Hälfte der Karotten entnehmen und abschrecken. Die andere Hälfte weiterkochen bis die Karotten moussig, weich und ihr Saft fast verkocht ist. Dann mit 80 g Butter, Joghurt und Gewürzen fein pürieren.

Karotten (gelb)

Karotten schälen und mit Wasser, Rapsöl und Karottensaft leicht bedeckt im Topf blanchieren, sodass die Flüssigkeit verdunstet.

Nun die übrigen Karotten (orange) mit Butter und Öl in einer Pfanne scharf anbraten.

Alle Bestandteile zusammen auf die Teller geben.

Guten Appetit! ☺

Zutaten

<i>Drillinge</i>	250 g
<i>Karotten (orange) mit Grün</i>	500 g
<i>Karotten (gelb)</i>	200 g
<i>Butter/Margarine</i>	150 g
<i>Joghurt</i>	80 g
<i>Karottensaft</i>	600 ml
<i>Rapsöl</i>	
<i>Gewürze/ Kräuter</i>	
<i>Salz, Pfeffer</i>	